№05 (61) МАРТ 2009

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

пироги

ISSN 1819-9488

scanned by Reina

Дорогие друзья!

Помните русскую поговорку «Не красна изба углами, а красна пирогами»? Речь идет, конечно, о гостеприимстве. Но интересно то, что, по-мнению русского человека, гостеприимство и пироги – понятия равнозначные. Даже если это пироги греческие, французские и любые другие. Главное, чтобы они были!

К слову сказать, пирог – блюдо не только вкусное, но и выгодное. При минимальных финансовых затратах одним пирогом можно накормить всю семью и пару друзей в придачу. Особенно такими, как пирог с капустой и яйцами, пирог с курицей и творогом или греческий пирог с мясом. Подайте любой из них с крепким горячим бульоном – будет обед. Предложите молоко, чай, кофе – вот и завтрак или полдник.

Мы надеемся, что каждый наш читатель найдет в этом номере рецепт по вкусу. И не думайте, что мы забыли о маленьких пирожках. Просто им будет посвящен отдельный выпуск нашего журнала.

Желаем здоровья и хорошего аппетита.

Ваша редакция

содержание

2 пирог с куриными потрошками
4 греческий пирог с мясом
6 пирог с курицей и шпинатом
8 пирог с лососем
10 пирог с фасолью и беконом
12 пирог с грибами
13 пирог с сыром и петрушкой
14 пирог с помидорами и морепродуктами
16 писсаладьер, французский луковый пирог
18 пирог с картофелем и ветчиной
20 пирог с капустой и яйцами
22 пирог с луком-пореем
23 пудинг с финиками
24 шоколадный пирог с апельсином
26 яблочный штрудель
28 творожный пирог с вишней
30 ореховый пирог с абрикосами
31 татен с ананасом

условные обозначения

- вегетарианское питание
- легкие рецепты
- блюда, которые подходят для детей
- рецепты средней сложности
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- рецепты для опытных кулинаров
- * полезный совет

scanned by Reina

scanned by Rewok

пирог с куриными потрошками

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

500 г муки
7 г сухих дрожжей
1 ч. л. сахара
500 мл молока
1 желток
1 яйцо
3 ст. л. сливочного масла
• соль

Для начинки:

1 пучок зеленого лука
500 г куриных потрошков (печенка и сердце)
3 яйца
2,5 ст. л. растительного масла

Время приготовления: 1 час + 2 часа
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить опару. Муку просеять. Половину муки всыпать в миску, добавить дрожжи, влить 1 стакан воды и поставить в теплое место на 40–50 мин.

2 Сливочное масло растопить и смешать с молоком. Когда опара увеличится вдвое, вбить в нее желток и яйцо, добавить сахар и соль, влить теплое молоко и тщательно размешать. Всыпать остальную муку, перемешать, выложить тесто на присыпанный мукой стол и хорошо вымесить. Вернуть его в кастрюлю, накрыть и поставить в теплое место на 1,5–2 ч, пока тесто вновь не поднимется.

3 В это время приготовить начинку. Зеленый лук промыть и измельчить. В сковороде разогреть 0,5 ст. л. растительного масла и обжарить лук, 2–3 мин., переложить в миску.

4 Куриные потрошки очистить от жира и пленок, тщательно промыть и нарезать кусочками. В сковороде нагреть 1,5 ст. л. масла, положить потрошки и обжарить, 10 мин. Посолить и поперчить. 2 яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

5 Большую форму для хлеба смазать оставшимся маслом. Поднявшееся тесто раскатать в прямоугольный пласт и простелить им форму так, чтобы с 4 сторон свешивались края. Положить потрошки, сверху равномерно распределить лук, затем – дольки яиц.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Закрыть начинку краями теста. Дать пирогу расстояться 30 мин. в теплом месте, затем смазать слегка взбитым яйцом. Сделать в середине пирога отверстие. Выпекать 45–50 мин.

scanned by Reina

греческий пирог с мясом

ЧТО НУЖНО:

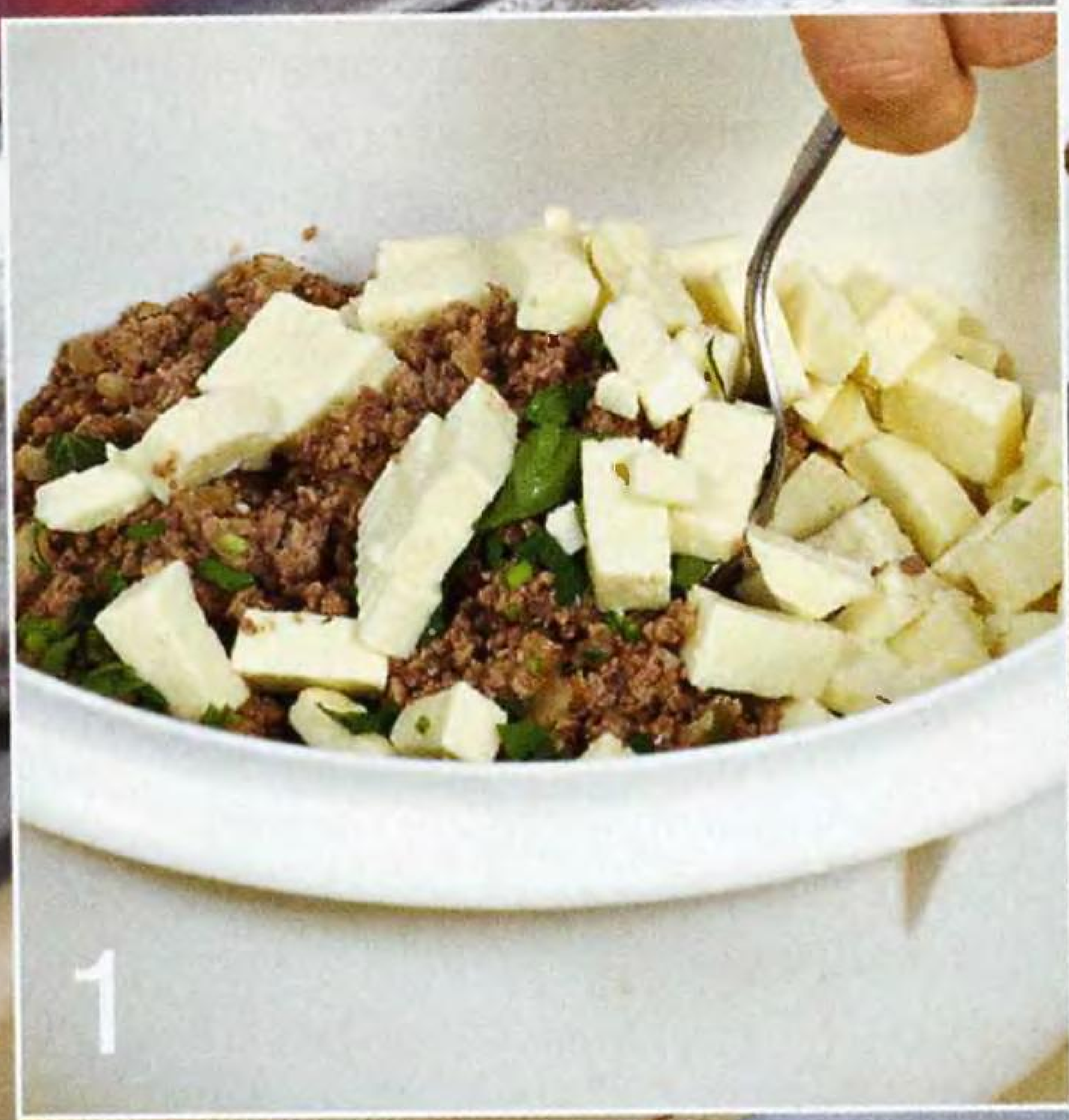
- **500 г** готового слоеного теста
- **0,5 кг** говяжьего фарша
- **4 ст. л.** растительного масла
- **250 г** брынзы
- **по 3–4** веточки укропа и петрушки
- **6–7** перьев зеленого лука
- **3** яйца
- **2** луковицы
- • перец

Время приготовления: 1 час
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Обжарить фарш в 2 ст. л. разогретого масла, разминая комки, 10 мин. Выложить в миску. Репчатый лук очистить, мелко нарезать. В той же сковороде нагреть еще 1 ст. л. масла и обжарить лук, 6 мин. Брынзу и зелень измельчить и смешать с фаршем, жареным луком и 2 сырыми яйцами. Приправить перцем.

2 Противень смазать оставшимся маслом, застелить пергаментом. Тесто раскатать в 2 пласта. Положить один пласт на противень, распределить начинку.
Накрыть вторым пластом, защипать края. Смазать пирог слегка взбитым яйцом, проколоть в нескольких местах вилкой и запекать 30 мин. при 190 °С.



scanned by Reina

пирог с курицей и шпинатом

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **350 г** муки
- **1,5 ч. л.** разрыхлителя
- **125 г** сливочного масла
- **2** яйца
- **3 ст. л.** сливок жирностью 12%
- **0,3 ч. л.** соли

Для начинки:

- **250 г** шпината
- **250 г** рыночного творога
- **1 ч. л.** мускатного ореха
- **1** желток
- **500 г** куриных грудок без кожи
- **2 ст. л.** измельченного зеленого лука
- соль, черный молотый перец

Время приготовления: 1 час 40 мин. + 1 час 30 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Масло размягчить и взбить добела. Добавить яйца и сливки. Муку, разрыхлитель и соль просеять горкой на стол. Сделать в середине горки углубление и постепенно влить сливочно-яичную смесь. Замесить мягкое тесто, скатать в шар, завернуть в пленку и положить в холодильник на 1 ч.

2 На присыпанной мукой поверхности раскатать 2/3 теста в тонкий пласт. Оставшееся тесто вернуть в холодильник. Прямоугольную форму для выпечки (объемом примерно 900 мл) смазать маслом и проложить пластом теста. Поставить в холодильник на 30 мин.

3 Шпинат промыть, обрезать черенки, положить в кастрюлю и готовить без добавления воды на медленном огне, пока листья не подвянут. Переложить в дуршлаг и, прижимая руками, дать стечь всей жидкости.

4 Творог смешать с мускатным орехом и желтком. Приправить солью и перцем.

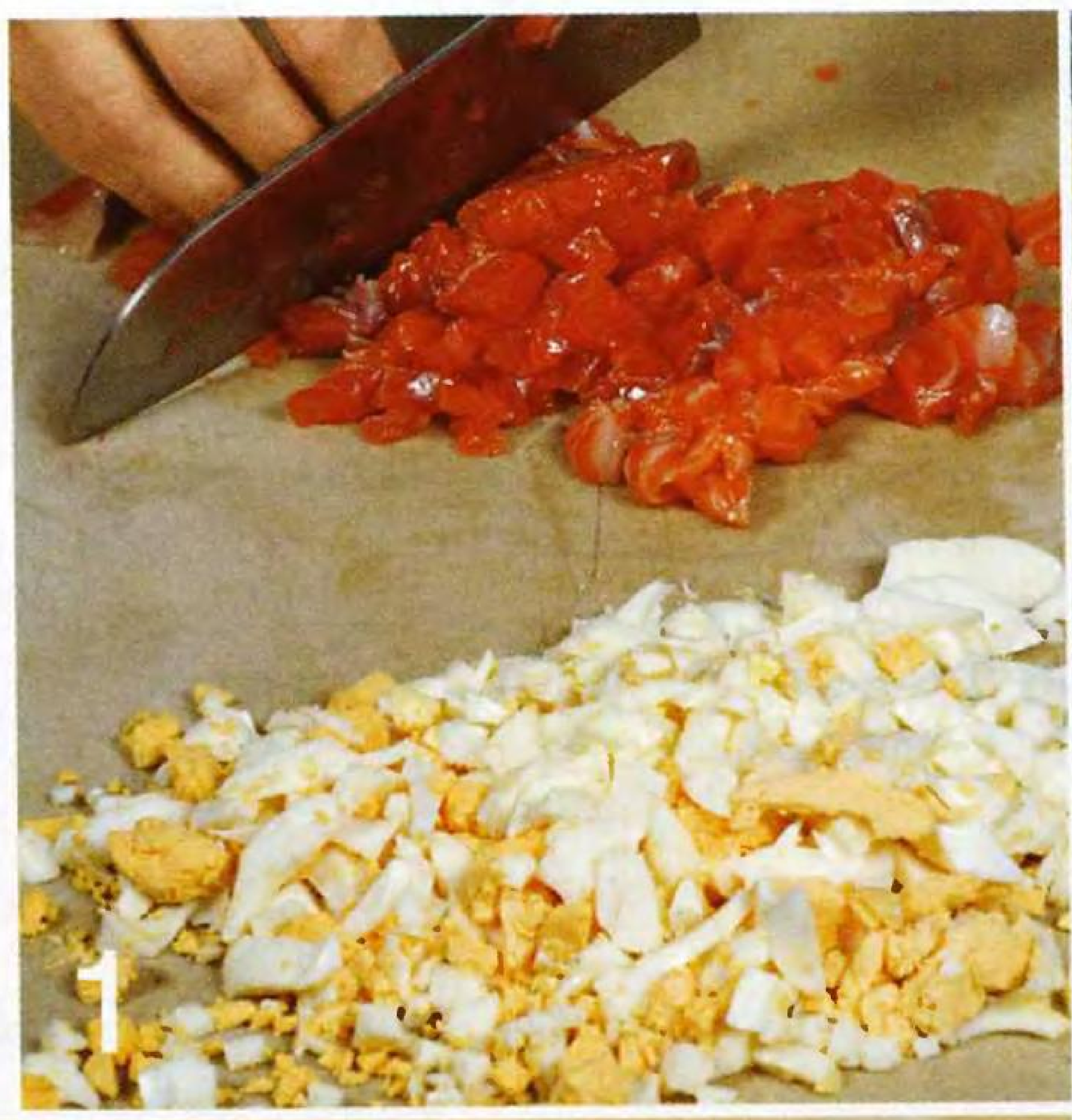
5 Грудки вымыть и нарезать тонкими полосками. На дно формы с тестом разложить одну треть кусочков курицы. Сверху выложить половину подготовленного творога, посыпать зеленым луком и шпинатом. Повторить слои, закончив кусочками курицы.

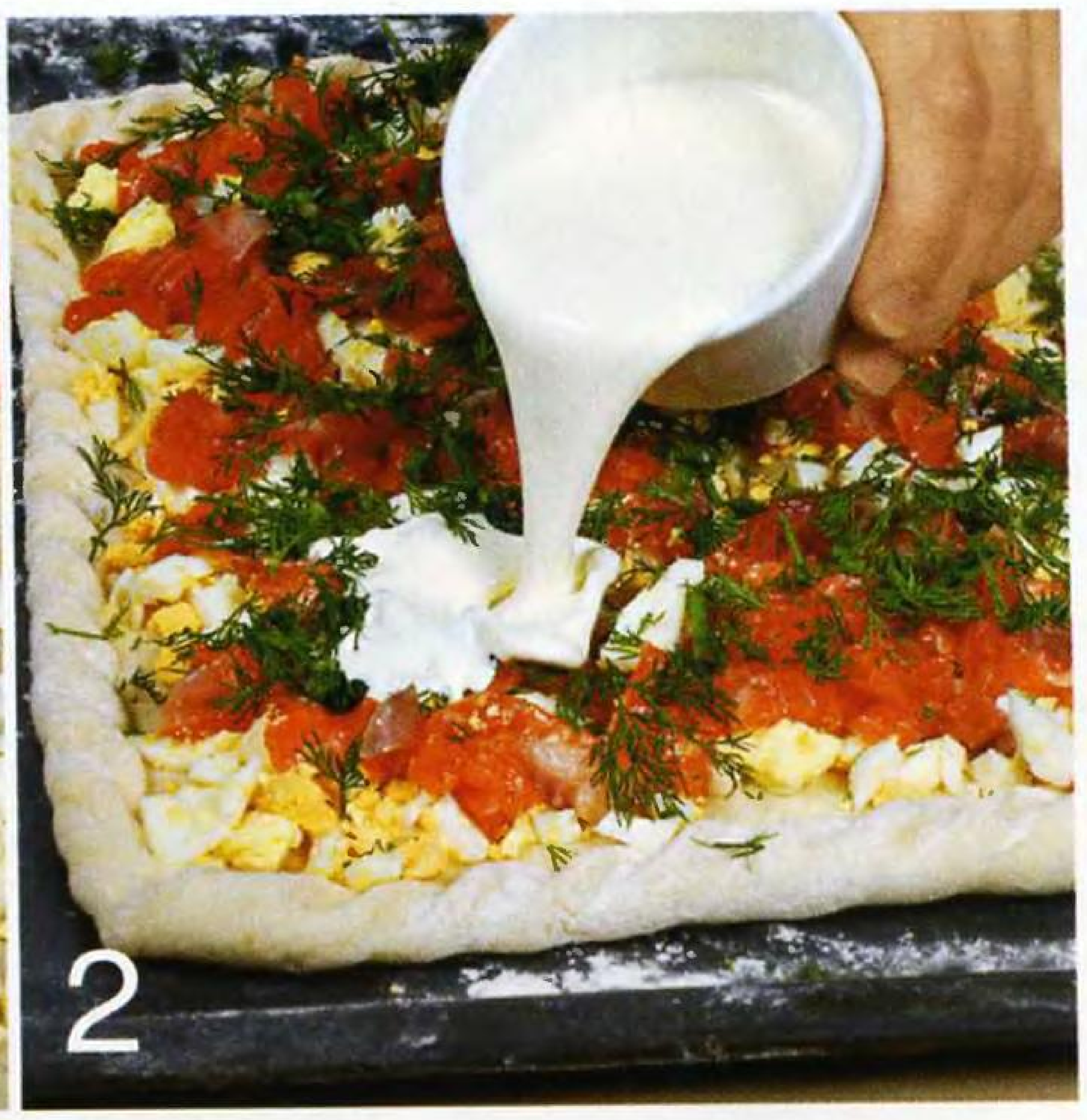
6 Разогреть духовку до 180 °C. Раскатать отложенный кусок теста и положить поверх пирога. Плотно прижать края и отрезать излишки теста. Проколоть тесто сверху вилкой и запекать в духовке 1 ч 15 мин.

scanned by Reina

пирог с лососем

Время приготовления: 1 час + 45 мин.
Порций: 6





ЧТО НУЖНО:

200 г	слабосоленого филе лосося
4	сваренных вкрутую яйца
по 2 ст. л.	нарезанного укропа и зеленого лука
0,5 ч. л.	молотого черного перца
200 мл	сметаны
Для теста:	
500 г	муки
15 г	сухих дрожжей
100 г	сливочного масла
250 мл	молока
0,5 ч. л.	соли
2 ч. л.	сахара

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Масло растопить, влить в него молоко и всыпать дрожжи, поставить в теплое место на 15 мин. Добавить сахар, соль и постепенно всыпать просеянную муку. Вымесить тесто, накрыть и оставить на 30–40 мин.

Яйца мелко порубить. Лосося нарезать маленькими кубиками.

2 Раскатать тесто в тонкий пласт, переложить на смазанный маслом противень.

Распределить сверху яйца, рыбу и зелень. Густо посыпать перцем. Сформовать по краям высокий бортик и полить начинку сметаной. Запекать 35 мин. в разогретой до 190 °С духовке.

Scanned by Reilia

Реклама

scanned by Reina

пирог с фасолью и беконом

ЧТО НУЖНО:

- **1** банка консервированной фасоли **Heinz** в томатном соусе
- **1 ст. л.** муки
- **6** полосок бекона
- **1 ст. л.** растительного масла
- **2** сосиски
- **1** луковица
- **140 г** тертого сыра пармезан
- молотый мускатный орех
- соль, черный молотый перец

Для теста:

- **200 г** муки
- **100 г** сливочного масла
- **1** яйцо
- **0,5 ч. л.** соли

Время приготовления: 1 час 30 мин. + 30 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В кухонном комбайне порубить просеянную муку и соль с нарезанным кубиками охлажденным сливочным маслом. Добавить яйцо и взбить однородное тесто.

2 Завернуть тесто в пищевую пленку и положить в холодильник на 30 мин.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Раскатать тесто в тонкий пласт и выложить его в круглую невысокую форму, закрыв дно и борта. Сделать на тесте проколы, накрыть пергаментом, всыпать сухую фасоль. Выпекать 10 мин. Удалить фасоль и бумагу и готовить еще 10 мин.

4 Бекон нарезать небольшими кусочками, сосиски – кружками. Обжарить бекон в разогретом масле, помешивая, 4 мин., добавить сосиски, готовить еще 4 мин. Переложить в миску.

5 Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на той же сковороде, 5 мин. Положить к сосискам и бекону.

6 Добавить консервированную фасоль **Heinz** в томатном соусе, муку, мускатный орех, соль и перец. Перемешать. Снизить температуру в духовке до 160 °С. Переложить начинку в форму с тестом и запекать 40 мин. За 5 мин. до окончания посыпать тертым сыром. При подаче можно украсить зеленью.

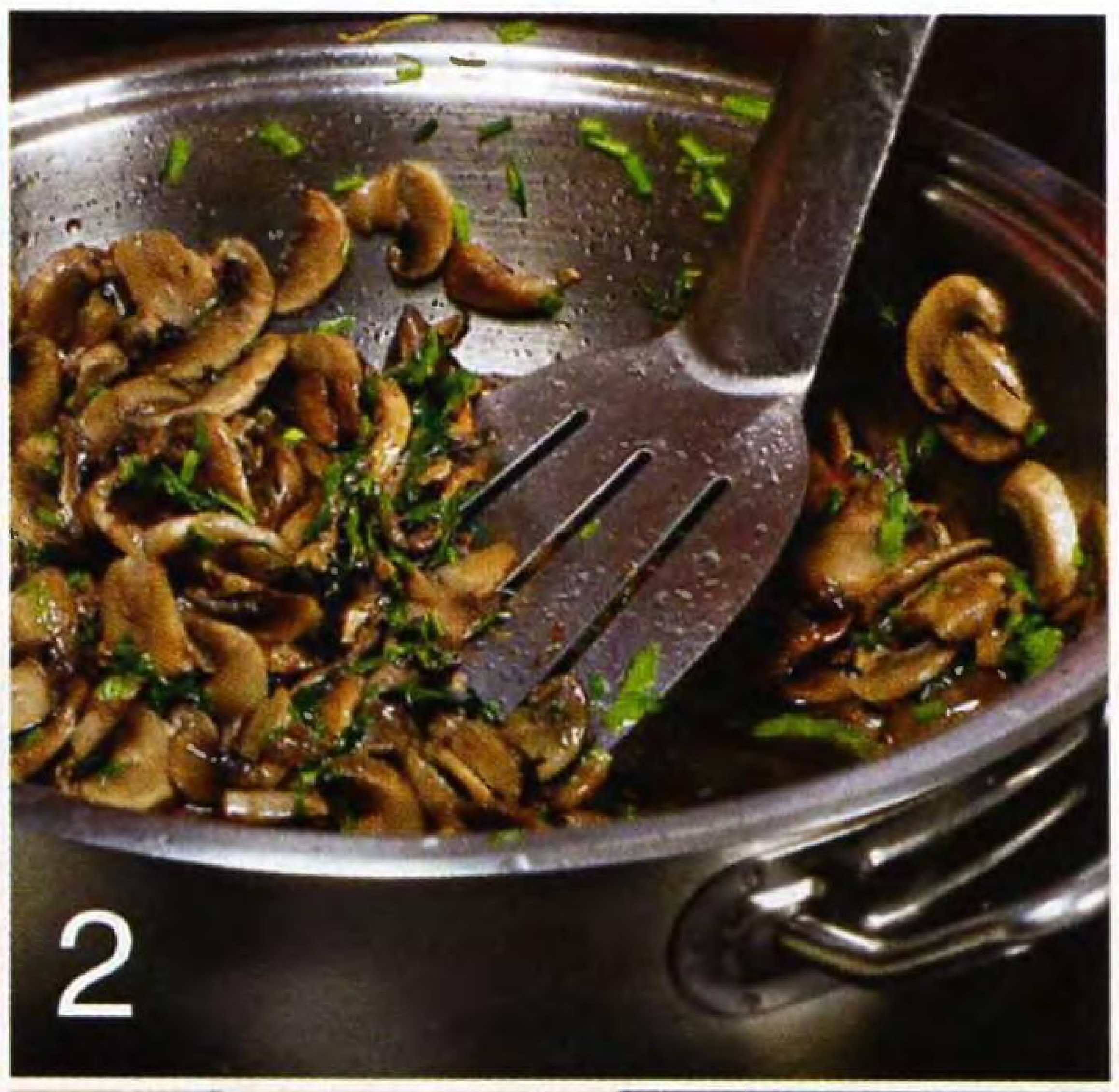
КСТАТИ

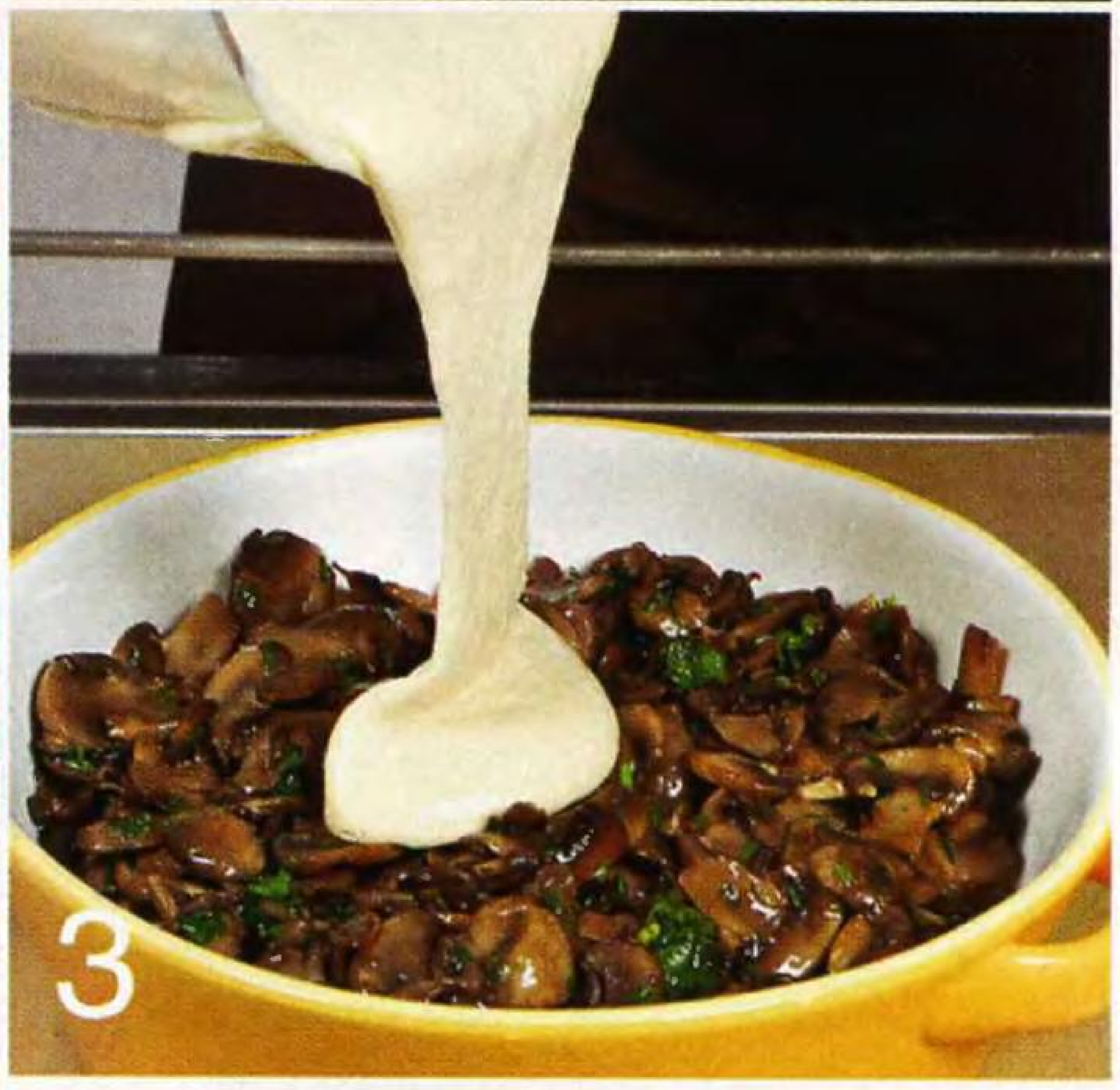
Для этого блюда мы использовали консервированную фасоль Heinz в томатном соусе. Это не только отличный гарнир к мясу, птице или рыбе, но и очень вкусное готовое самостоятельное блюдо, которое можно употреблять как в холодном, так и в горячем виде. А главное – фасоль Heinz не содержит искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов.

scanned by Reina

пирог с грибами

Время приготовления: 1 час
Порций: 6





ЧТО НУЖНО:

300 г	шампиньонов
2,5 ст. л.	растительного масла
по 2 ст. л.	измельченного зеленого лука и укропа
•	соль, красный молотый перец
Для теста:	
3	яйца
200 г	майонеза
250 г	сметаны
6 ст. л.	муки
0,5 ст. л.	разрыхлителя
0,5 ст. л.	соли

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить в миске сметану, майонез и яйца. Размешивая, добавить просеянную муку, соль и разрыхлитель.

2 Грибы вымыть, обсушить, нарезать и обжарить в 2 ст. л. разогретого масла, 7 мин. Добавить лук, укроп, соль и перец, перемешать и снять с огня. Остудить.

3 Смазать форму, вылить половину теста, положить начинку и влить оставшееся тесто. Выпекать при 180 °С 35 мин. Через 20 мин. накрыть фольгой.

scanned by Raina

пирог с сыром и петрушкой

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **75 г** сливочного масла
- **175 г** муки
- щепотка соли

Для начинки:

- **1** яйцо
- **1** желток
- **50 г** российского сыра
- **150 мл** молока
- **6** перьев зеленого лука
- **1** пучок петрушки
- соль и черный молотый перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

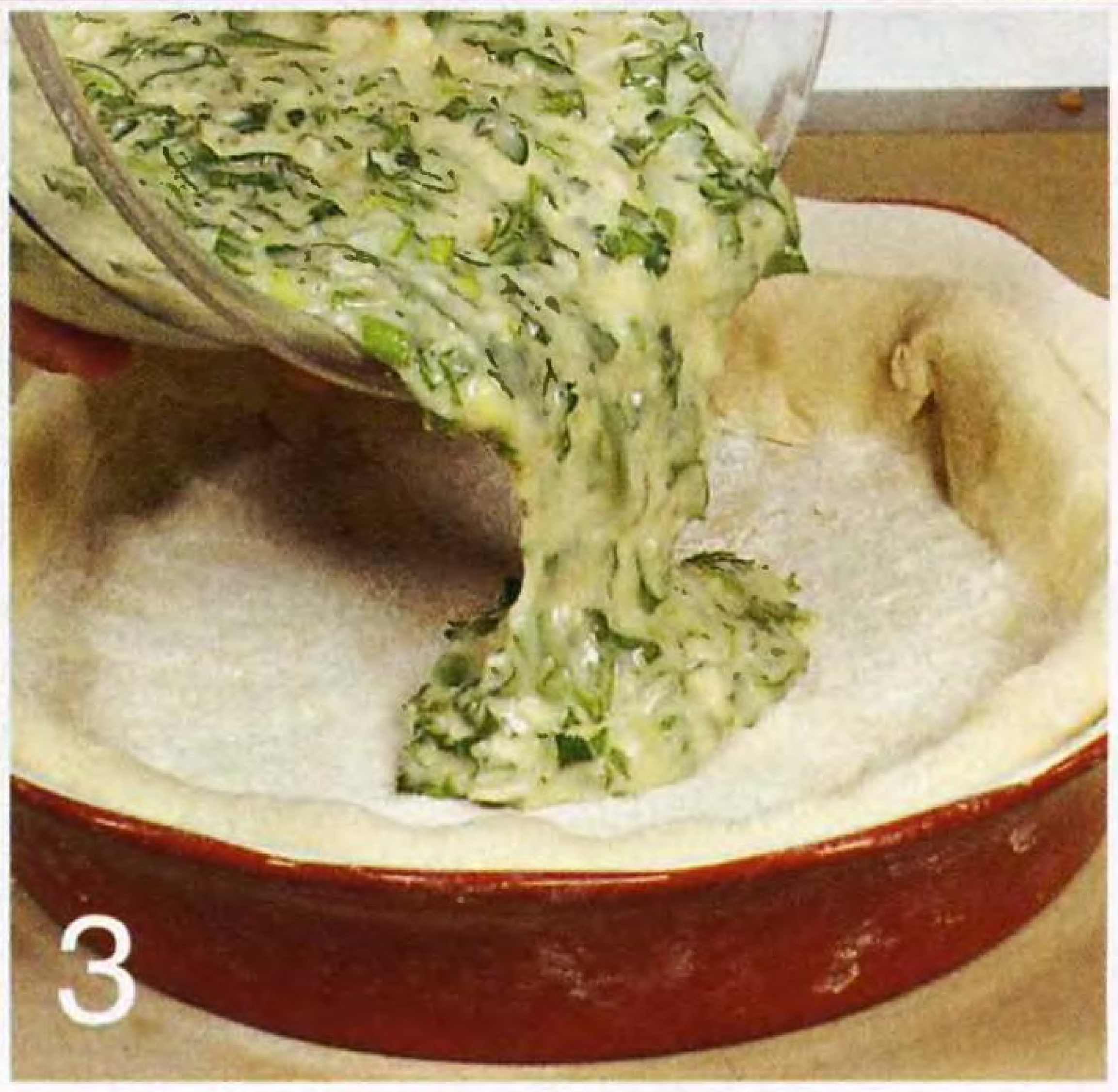
1 Масло растереть с просеянной с солью мукой. Добавить 2–3 ст. л. холодной воды и вымесить тесто. Накрыть его пленкой и убрать в холодильник на 30 мин.

2 Сыр натереть на терке. Лук и петрушку вымыть и мелко порезать. В миске смешать яйцо, желток, сыр, молоко, лук и петрушку, приправить солью и перцем. Тщательно перемешать.

3 Раскатать тесто в тонкий пласт, выложить его в форму. Разложить начинку, накрыть фольгой и запекать в духовке при 200 °С 25 мин. Снять фольгу и запекать до золотистой корочки, 5–7 мин.

1

2


3

scanned by Reina

scanned by Reina

пирог с помидорами и морепродуктами

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **500 г** муки
- **7 г** сухих дрожжей
- **175 мл** молока
- **70 г** сливочного масла
- **2** яйца

Для начинки:

- **300 г** смеси из морепродуктов
- **1,5 ст. л.** растительного масла
- **3** яйца
- **2** большие луковицы
- **10** оливок без косточек
- **3** помидора
- **400 г** сыра эмменталь
- **200 г** сметаны
- **200 мл** сливок жирностью 33%
- **3 ст. л.** муки
- соль, перец
- щепотка мускатного ореха

Время подготовки: 1 час 40 мин.
Врем приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять в миску муку, добавить дрожжи, соль, яйца, молоко и растопленное сливочное масло. Вымесить гладкое эластичное тесто, накрыть и поставить в теплое место на 1,5 ч. Объем теста за это время должен увеличиться вдвое.

2 Тесто обмять, раскатать в пласт и разложить на смазанном маслом противне так, чтобы оно слегка заходило на бортики. Отставить.

3 Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Разогреть в сковороде растительное масло, положить лук и обжарить до слегка желтого цвета, 6 мин. Остудить и выложить на тесто.

4 Сыр натереть на крупной терке и присыпать им слой лука. Оливки разрезать пополам.

5 Для соуса взбить миксером сливки в густую пену, добавить сметану, яйца, муку, соль, перец и мускатный орех. Еще раз взбить до получения однородной массы. Распределить соус по всей поверхности пирога.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Помидоры вымыть и нарезать тонкими кружками. Морепродукты промыть и обсушить бумажным полотенцем. Выложить, слегка утапливая в соусе, помидоры, оливки и морепродукты. Поставить в духовку и выпекать 50 мин. Пирог подать к столу горячим.

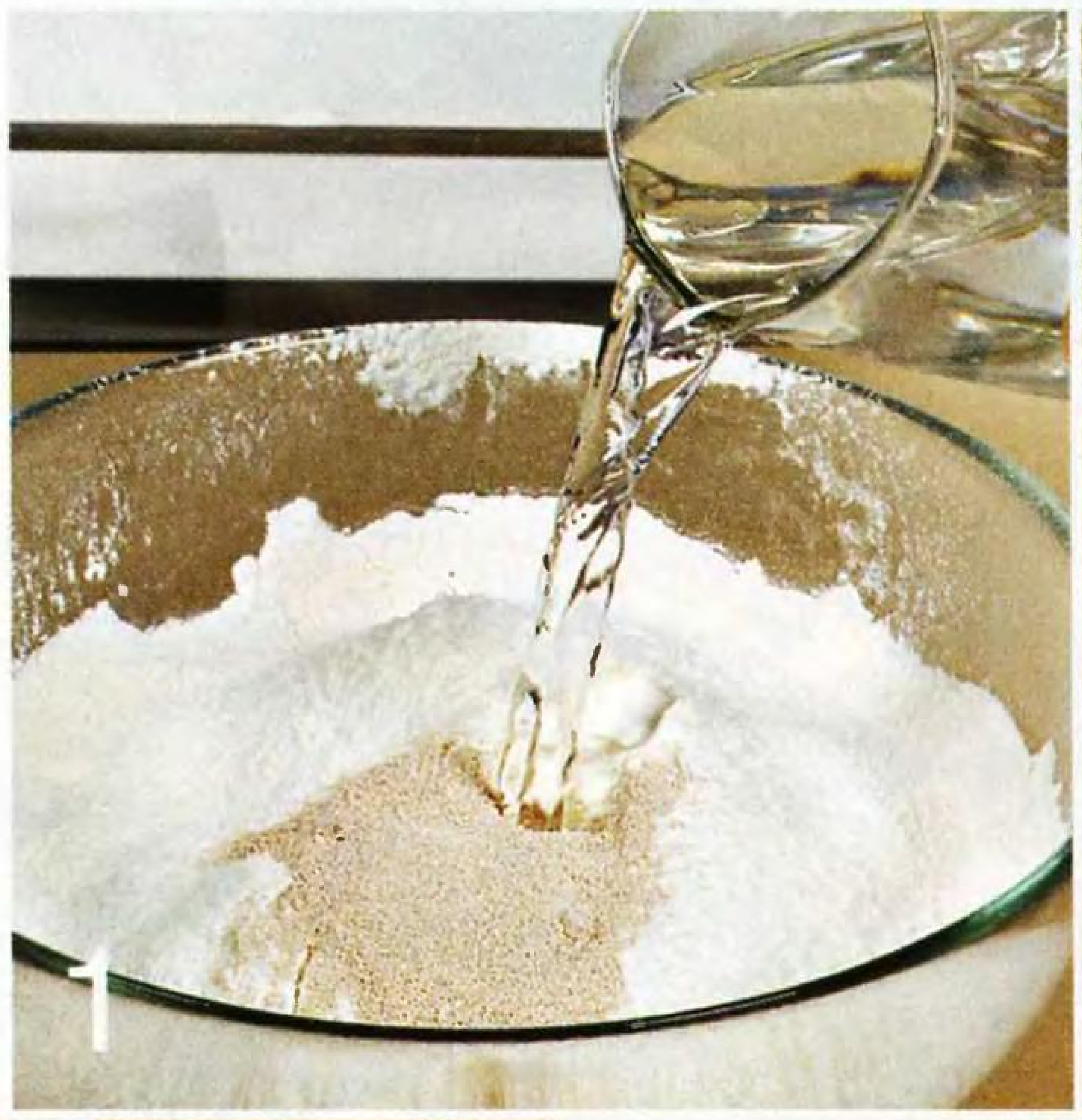
*** Если морепродукты замороженные, разморозьте их заранее на верхней полке холодильника в дуршлаге, установленном в миске.**

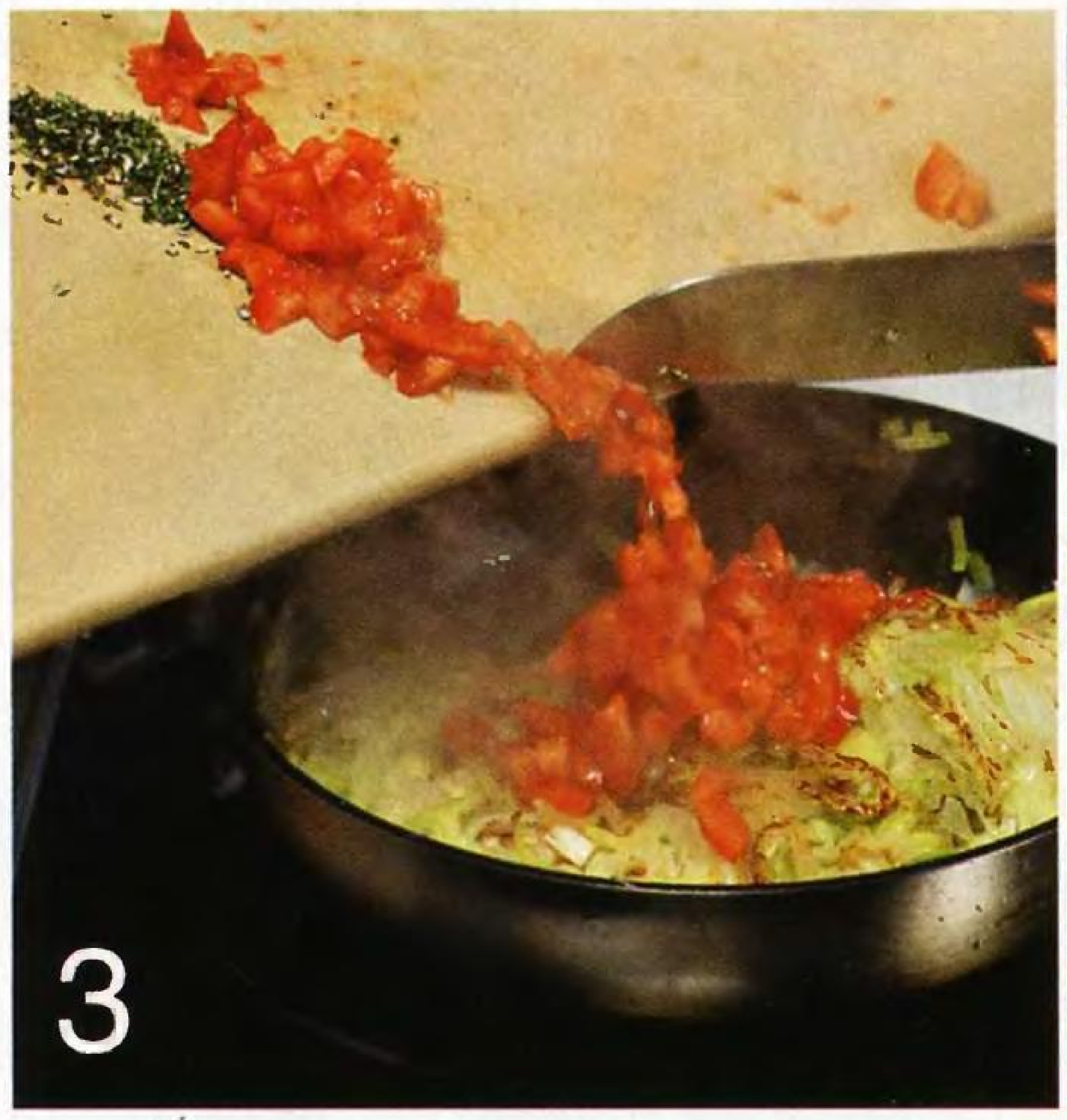
scanned by Reina

scanned by Reina

писсаладьер, французский луковый пирог

Время приготовления: 2 часа
Порций: 10





ЧТО НУЖНО:

Для теста:

200 г	муки
•	щепотка соли
1 ч. л.	сухих дрожжей
150 мл	теплой воды
1 ст. л.	растительного масла

Для начинки:

4 ст. л.	растительного масла
0,5 кг	репчатого лука
0,5 кг	лука-порея
2–3	веточки тимьяна
2	помидора
150 г	слабосоленой кильки
18–20	черных маслин без косточек

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять в миску муку с солью, добавить дрожжи. Тонкой струйкой влить воду, затем масло. Вымешивать тесто 5 мин. Накрыть пищевой пленкой и оставить подниматься на 1 ч.

2 Репчатый лук очистить, лук-порей тщательно вымыть. Нарезать репчатый лук и белую часть порея тонкими полукольцами. В большой сковороде разогреть масло, выложить репчатый лук и готовить 10 мин., время от времени помешивая. Добавить лук-порей и готовить еще 3 мин.

3 Тимьян вымыть, обсушить и измельчить. Помидоры залить крутым кипятком, оставить на 30 сек., затем обдать холодной водой и снять кожицу. Мякоть мелко нарезать. Добавить тимьян и помидоры к луку, посолить, поперчить по вкусу. Перемешать. Тушить овощи под крышкой 45 мин. За 10 мин. до окончания снять крышку. Снять с огня и дать остыть до комнатной температуры.

4 У кильки удалить головы, хвостики и внутренности. Разделить каждую рыбку на 2 филе, вынуть хребтовую кость и крупные реберные косточки.

5 Разогреть духовку до 200 °C. Противень смазать маслом. Тесто раскатать в тонкий пласт выложить на противень, руками сделать бортики.

6 Уложить на тесто луковую смесь ровным слоем. Поверх начинки положить филе кильки. Украсить маслинами. Выпекать 30 мин.

scanned by Reina

scanned by Reina

пирог с картофелем и ветчиной

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1,5** стакана муки
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **100 мл** кефира
- **1 ч. л.** разрыхлителя

Для начинки:

- **800 г** картофеля
- **150 г** ветчины
- **200 г** российского сыра
- **100 г** сыра чеддер
- **4** сваренных вкрутую яйца
- **2 ст. л.** сливочного масла + 1 ст. л. для смазывания противня
- щепотка тертого мускатного ореха
- соль, черный молотый перец

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. В миску просеять муку, разрыхлитель и соль. Добавить размягченное сливочное масло и кефир. Перемешать и выложить на присыпанную мукой поверхность. Вымесить гладкое, эластичное тесто, вернуть его в миску, накрыть и отставить.

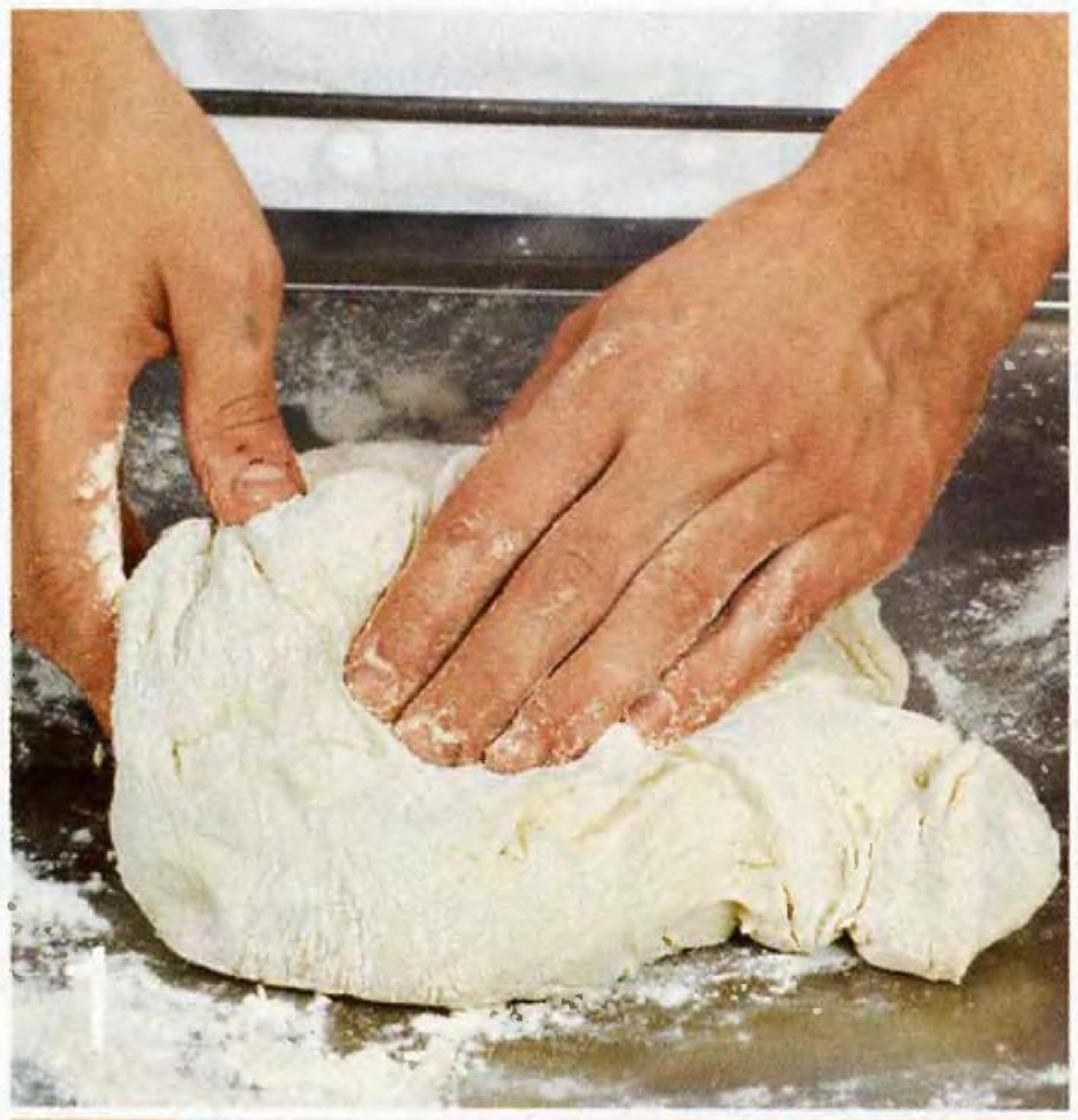
2 Приготовить начинку. Картофель сварить в мундире в подсоленной воде, 25 мин. Дать остыть, затем очистить от кожуры и размять со сливочным маслом в пюре. Приправить солью, черным перцем и мускатным орехом.

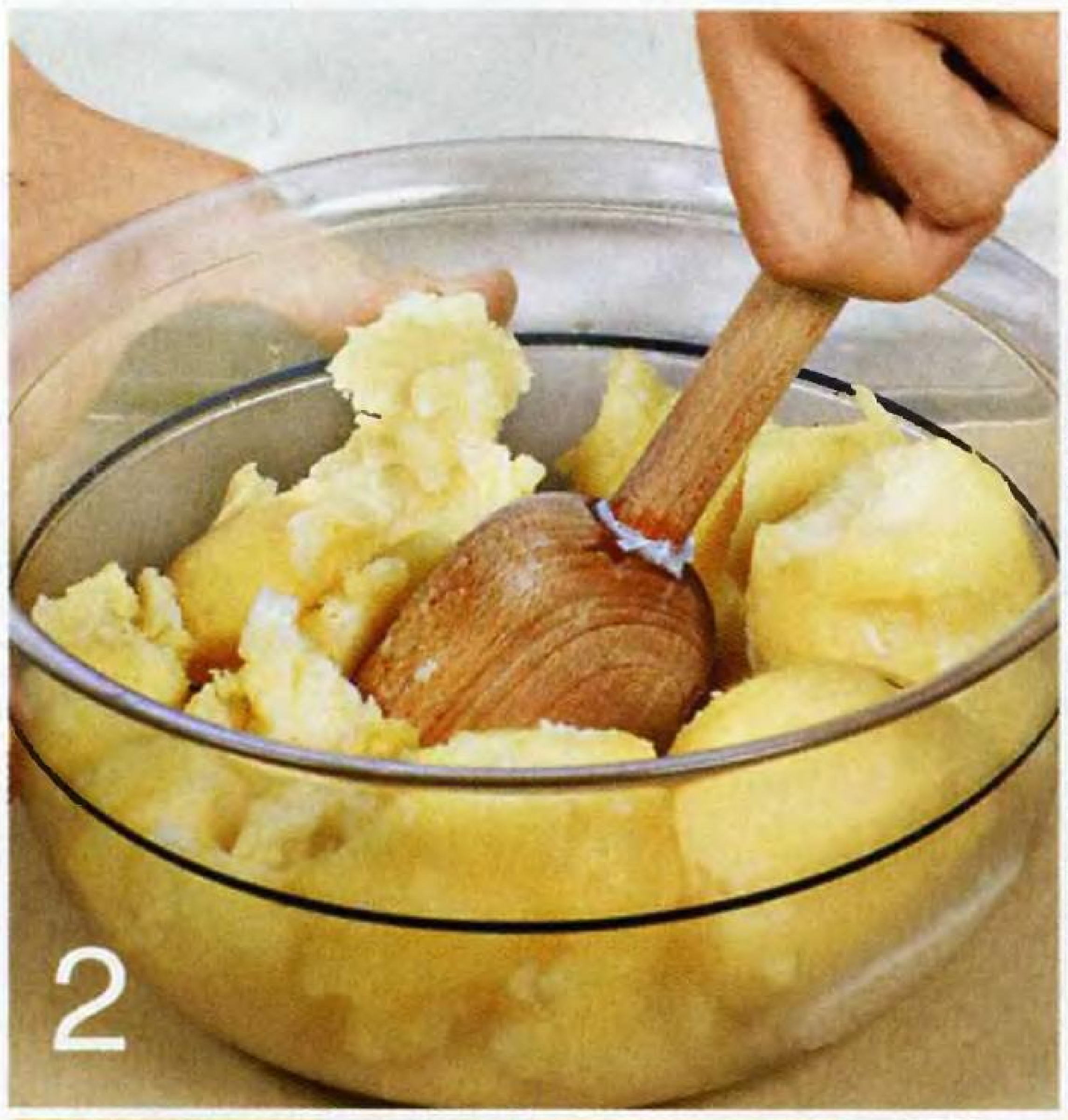
3 Российский сыр натереть на крупной терке, добавить к картофелю и тщательно перемешать.

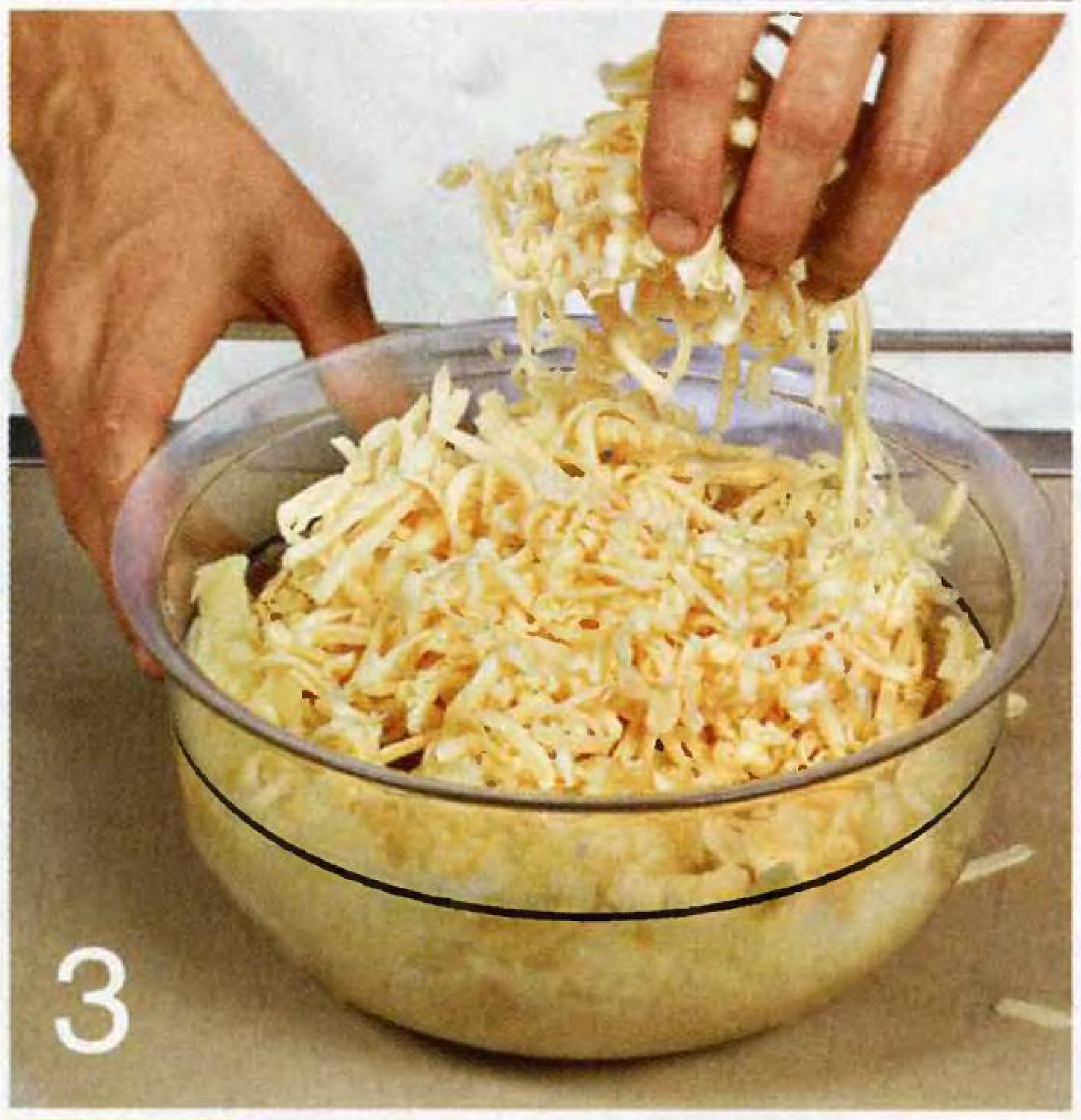
4 Ветчину, сыр чеддер и яйца нарезать мелкими кубиками. Сложить в миску и аккуратно перемешать.

5 Раскатать тесто в пласт размером немного больше противня. Смазать противень маслом и выложить на него тесто.

6 Разогреть духовку до 190 °С. Сверху равномерно распределить начинку из картофельного пюре, разровнять и посыпать смесью из ветчины, сыра и яиц. Концы пласта чуть вытянуть и сформовать из них высокий бортик. Выпекать 40 мин.







scanned by Reina

scanned by Reina

пирог с капустой и яйцами

ЧТО НУЖНО:

Для начинки:

1	средний кочан капусты
2 ст. л.	сливочного масла
5	яиц
по 3	веточки базилика и петрушки

Для теста:

250 г	творога
125 г	сливочного масла
2	яйца
1 ст. л.	сахара
2	стакана муки
1 ст. л.	разрыхлителя
•	соль

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С кочана капусты снять верхние листья. Разрезать капусту пополам, вырезать кочерыжку. Листья капусты нарезать квадратами размером 2 х 2 см. В глубоком сотейнике разогреть 1 ст. л. растительного масла, добавить 0,25 стакана воды, положить капусту и тушить, помешивая, 30 мин.

2 В это время замесить тесто. Творог яйца, сахар и щепотку соли положить в миску и хорошо размешать, чтобы сахар растворился. Масло размягчить и добавить в миску.

3 Всыпать просеянную с разрыхлителем муку, тщательно перемешать.

4 Сварить вкрутую 4 яйца, обдать холодной водой и очистить от скорлупы. Крупно порубить. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Капусту отбросить на дуршлаг смешать с яйцами и зеленью, добавить оставшееся сливочное масло и посолить по вкусу.

5 Разделить тесто на 2 части, одна чуть больше другой. Раскатать на присыпанной мукой поверхности большую часть теста в прямоугольник размером чуть больше противня. Противень смазать маслом, положить на него тесто. Сверху ровным слоем выложить начинку, уплотнить ее лопаткой.

6 Разогреть духовку до 180 °C. Раскатать вторую часть теста и накрыть пирог Защипать края. Сделать сверху в нескольких местах проколы вилкой, смазать слегка взбитым яйцом. Выпекать 30–35 мин. до светло-золотистого цвета.

scanned by Reina

пирог с луком-пореем

Время подготовки: 40 мин.
Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6

1

2

ЧТО НУЖНО:

250 г лука-порея, нарезанного кольцами
3 ст. л. сливочного масла
2 яйца
180 мл густой сметаны
2 ст. л. зернистой горчицы
100 г тертого сыра пармезан

Для теста:
1,5 стакана просеянной муки
120 г холодного сливочного масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Нарезанное кусочками масло растереть с просеянной мукой. Влить 5–6 ст. л. воды и замесить однородное тесто. Завернуть его в фольгу и убрать в морозильную камеру на 20 мин. Затем раскатать тесто в круг выложить его форму, завернуть в пленку и поставить в холодильник на 20 мин. Разогреть духовку до 190 °С. Охлажденную форму проложить пергаментом и засыпать сухой фасолью. Выпекать 15 мин. Затем фасоль и бумагу удалить, готовить в духовке еще 10 мин. Духовку оставить включенной.

2 Приготовить начинку. В сотейнике растопить сливочное масло, положить лук-порей и обжарить, 2–3 мин. Влить 3 ст. л. воды и тушить под крышкой на медленном огне 10 мин. Остудить и переложить в миску. Смешать яйца, сметану, сыр и горчицу. Добавить к луку, приправить солью и перцем, аккуратно перемешать. Переложить начинку в форму с тестом и разровнять сверху. Запекать 35–40 мин.

scanned by Reina

пудинг с финиками

ЧТО НУЖНО:

- **1 ст. л.** несоленых рубленых фисташек
- **2 ст. л.** нарезанных вяленых фиников
- **1** желток + 2 белка
- **1 ч. л.** ванильного сахара
- **1,5 ст. л.** сахарной пудры
- **1 ст. л.** просеянной муки
- **2 ст. л.** кукурузной крупы
- **1 ст. л.** какао-порошка
- **2 ст. л.** молока
- **0,5 ч. л.** сливочного масла
- фисташки и финики для украшения

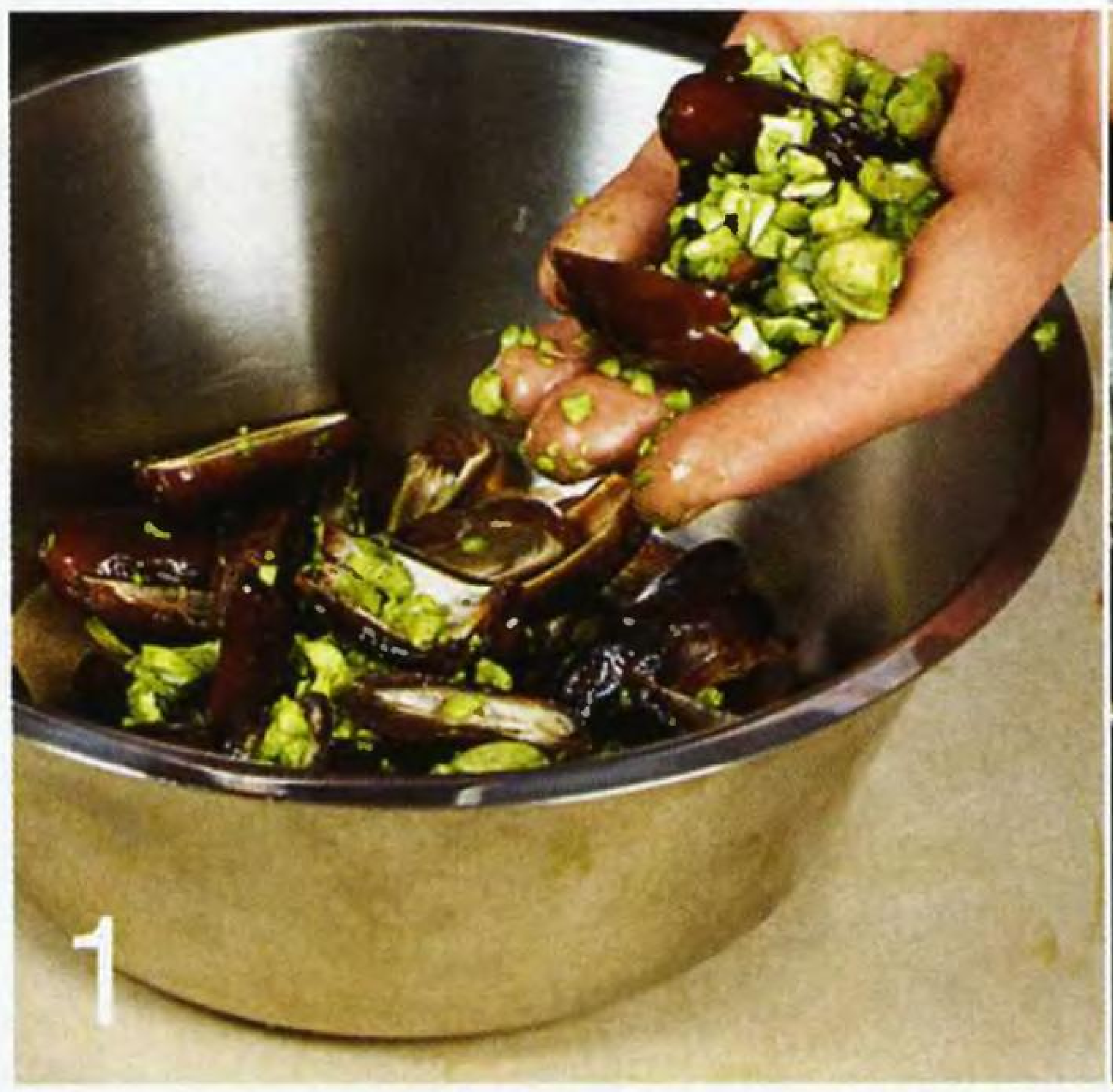
Время приготовления: 1 час
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

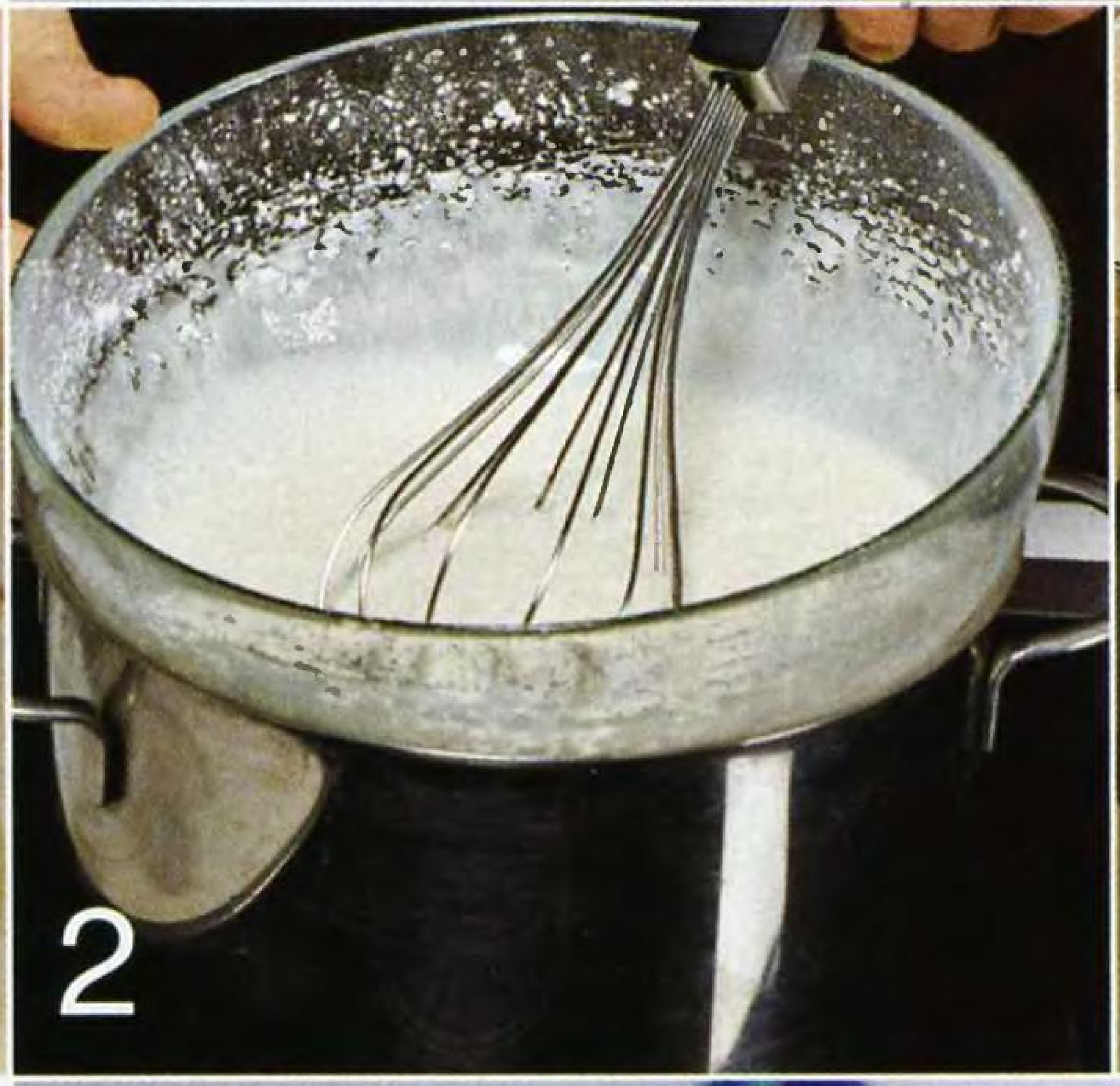
1 Разогреть духовку до 180 °С. Смазать форму для выпечки сливочным маслом. Измельченные орехи и финики смешать и уложить на дно формы.

2 На водяной бане взбить венчиком желток с ванильным сахаром и сахарной пудрой до загустения. Снять с огня, добавить муку, кукурузную крупу, какао и молоко. Белки взбить в мягкую пену и аккуратно добавить в смесь.

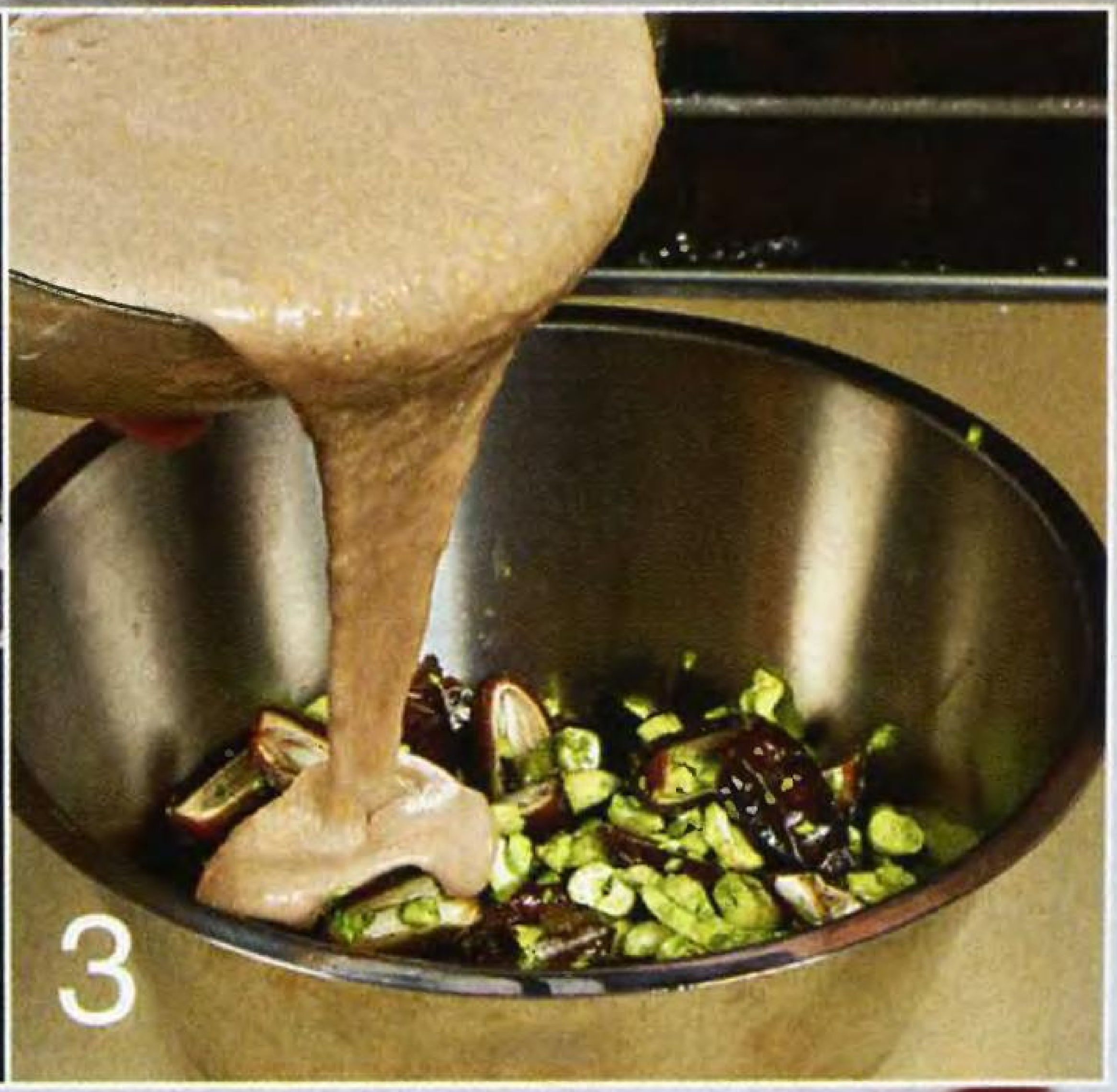
3 Вылить тесто в форму и выпекать 45 мин. Перед подачей украсить целыми орехами и финиками.



1



2



3

scanned by Reina

scanned by Raina

шоколадный пирог с апельсином

ЧТО НУЖНО:

- **200 г** муки
- **100 г** сливочного масла
- **100 г** жареного фундука
- **5 ст. л.** коричневого сахара
- **200 г** горького шоколада
- **150 мл** сливок жирностью 35%
- **4** желтка
- **3** белка
- **3 ст. л.** апельсинового ликера
- **5 ст. л.** апельсинового джема
- **1** апельсин

Время приготовления: 1 час 50 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять. Взбить в кухонном комбайне масло, орехи и муку до состояния мелких крошек. Добавить 2 ст. л. сахара и 3 ст. л. холодной воды, взбить до образования гладкого теста. Переложить тесто на присыпанную мукой поверхность, слегка вымесить руками, скатать в шар. Завернуть тесто в пленку и положить в холодильник на 30 мин.

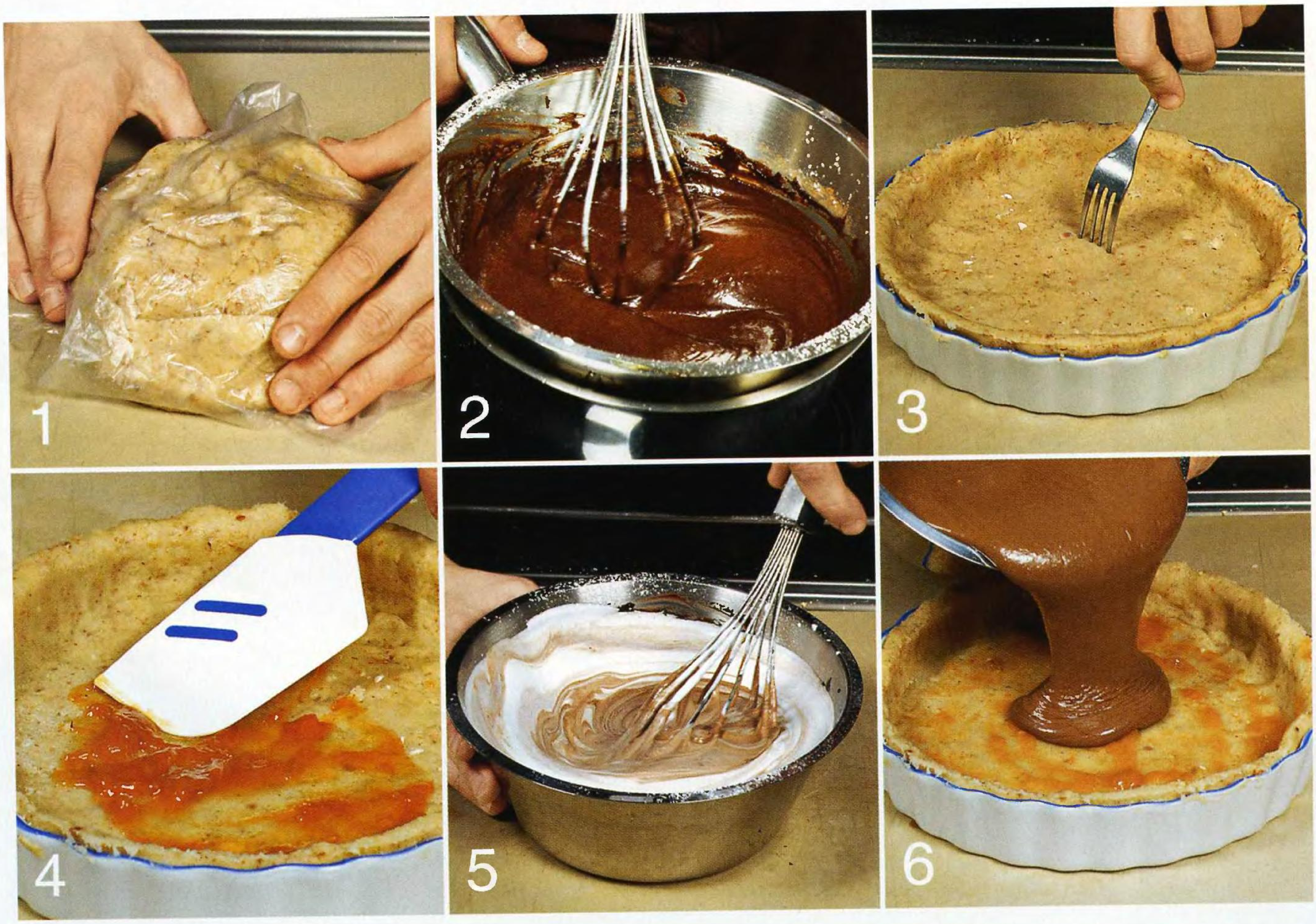
2 Шоколад поломать на кусочки и растопить на водяной бане, снять с огня и смешать со сливками. Дать остыть в течение 10 мин. Добавить, постоянно взбивая венчиком, желтки. Влить апельсиновый ликер, перемешать и полностью остудить.

3 Разогреть духовку до 170 °С. Раскатать тесто и проложить им смазанную маслом форму высотой 5 см, диаметром 19–21 см. Наколоть тесто вилкой в нескольких местах. Накрыть дно и стенки смазанной маслом фольгой. Выпекать 8 мин. Затем снять фольгу и готовить еще 4 мин. Вынуть из духовки, слегка остудить.

4 Равномерно смазать выпеченный корж апельсиновым джемом.

5 Взбить белки в крепкую пену. Постепенно смешать с оставшимся сахаром, постоянно взбивая. Добавить в шоколадную смесь.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Перелить начинку в форму. Выпекать 25–30 мин. Снизить огонь и оставить пирог в духовке на 20 мин. с приоткрытой дверцей. Из апельсина вырезать филе и украсить пирог



scanned by Reina

scanned by Reina

яблочный штрудель

ЧТО НУЖНО:

Для теста:
- **300 г** муки
- **1** яйцо
- **1 ст. л.** растительного масла
- • соль

Для начинки:
- **1,5 кг** кисло-сладких яблок
- **80 г** изюма
- **100 г** грецких орехов
- **200 г** сахара
- **80 г** панировочных сухарей
- **100 г** сливочного масла
- **1 ч. л.** корицы
- **0,5 ч. л.** лимонного сока
- **2 ст. л.** сахарной пудры

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Из просеянной муки, яйца, щепотки соли, 125 мл теплой воды вымесить мягкое тесто, смазать его поверхность растительным маслом, накрыть и дать расстояться в течение 30 мин.

2 В сковороде растопить 2 ст. л. сливочного масла и обжарить панировочные сухари, 2–3 мин. Снять с огня и дать остыть.

3 Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать небольшими кусочками. Грецкие орехи порубить ножом в крупную крошку. Изюм промыть и обсушить на салфетке. Смешать в большой миске яблоки, орехи, изюм, сахар, корицу и лимонный сок.

4 Большую полотняную салфетку или полотенце густо посыпать мукой, положить на нее тесто, раскатать в пласт и смазать его растительным маслом. Руками, присыпанными мукой, осторожно растягивать тесто во все стороны, пока оно не станет почти прозрачным. Срезать оставшиеся толстые края.

5 Обжаренные панировочные сухари равномерно распределить по всей поверхности теста. Сверху разложить яблочно-ореховую смесь.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Приподняв салфетку, аккуратно свернуть штрудель в рулет. Защипать открытые края. Оставшееся сливочное масло растопить. Противень смазать маслом, выложить на него штрудель. Сверху сбрызнуть маслом. Выпекать 40 мин. Немного остудить, посыпать сахарной пудрой и подать теплым.

scanned by Reina

scanned by Reina

творожный пирог с вишней

ЧТО НУЖНО:

- **0,5 л** молока + 2 ст. л.
- **3,5 ст. л.** манной крупы
- **4** яйца
- **1** желток
- • цедра половины лимона
- **800 г** творога
- **200 г** сахара
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **350 г** замороженной вишни без косточек
- **50 г** миндальных орехов

Для теста:

- **1,5** стакана муки
- **5 ст. л.** сахара
- **125 г** сливочного масла
- **1** яйцо
- • щепотка соли
- • цедра половины лимона

Время приготовления: 2 часа + 1 час
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Замесить тесто. Сахар взбить с размягченным сливочным маслом и яйцом. Продолжая взбивать, всыпать просеянную муку и соль. Добавить лимонную цедру и вымесить тесто. Скатать его в шар, накрыть и убрать в холодильник на 30 мин.

2 Приготовить начинку. Влить 0,5 л молока в небольшую кастрюлю, нагреть и постепенно, помешивая, всыпать манную крупу. Варить 7 мин., до получения густой каши. Дать остыть.

3 Отделить белки от желтков, белки взбить в крепкую пену. Холодную кашу смешать с цедрой, творогом, сахаром, желтками и разрыхлителем. Затем аккуратно добавить взбитые белки.

4 Разогреть духовку до 200 °С. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в форме круга. Разъемную форму диаметром 26 см смазать маслом, простелить пергаментом. Выложить тесто, закрыв дно и бортики. Проткнуть тесто вилкой в нескольких местах. Выпекать 6–7 мин.

5 Вишню разморозить, жидкость слить. В форму с запеченным тестом выложить вишню и накрыть творожно-манной массой. Желток взбить с 2 ст. л. молока и смазать начинку.

6 Миндальные орехи мелко порубить, посыпать ими пирог Выпекать 45 мин. Готовый пирог оставить в отключенной духовке на 1 ч.
Перед подачей можно посыпать сахарной пудрой.

scanned by Reina

ореховый пирог с абрикосами

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6

ЧТО НУЖНО:

100 г	очищенных грецких орехов
100 г	сахарной пудры
1	белок
400 г	консервированных половинок абрикосов в собственном соку

Для теста:

180 г	блинной муки
0,5 ч. л.	молотой корицы
80 г	размягченного сливочного масла
2 ст. л.	сахара
1	яйцо

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Орехи обжарить на сухой сковороде, 2–3 мин. В блендере взбить просеянную муку с маслом. Продолжая взбивать, добавить сахар, яйцо, корицу. Смазать маслом разъемную форму диаметром 20 см и переложить в нее тесто. Разровнять поверхность ложкой.

2 Размолоть орехи в муку и смешать с сахарной пудрой и белком. Выложить смесь на тесто, не доходя 1 см до края.
Разогреть духовку до 180 °С. Абрикосы обсушить салфеткой. Разложить их срезом вниз на начинку. Выпекать 30–35 мин.

scanned by Reina

татен с ананасом

ЧТО НУЖНО:

- **0,5** свежего ананаса, нарезанного кольцами
- **1** стакан коричневого сахара
- **3** засахаренные вишни, разрезанные пополам
- **150 г** размягченного сливочного масла
- **3** яйца
- **180 г** просеянной блинной муки
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- • цедра 1 лимона
- **3 ст. л.** лимонного сока

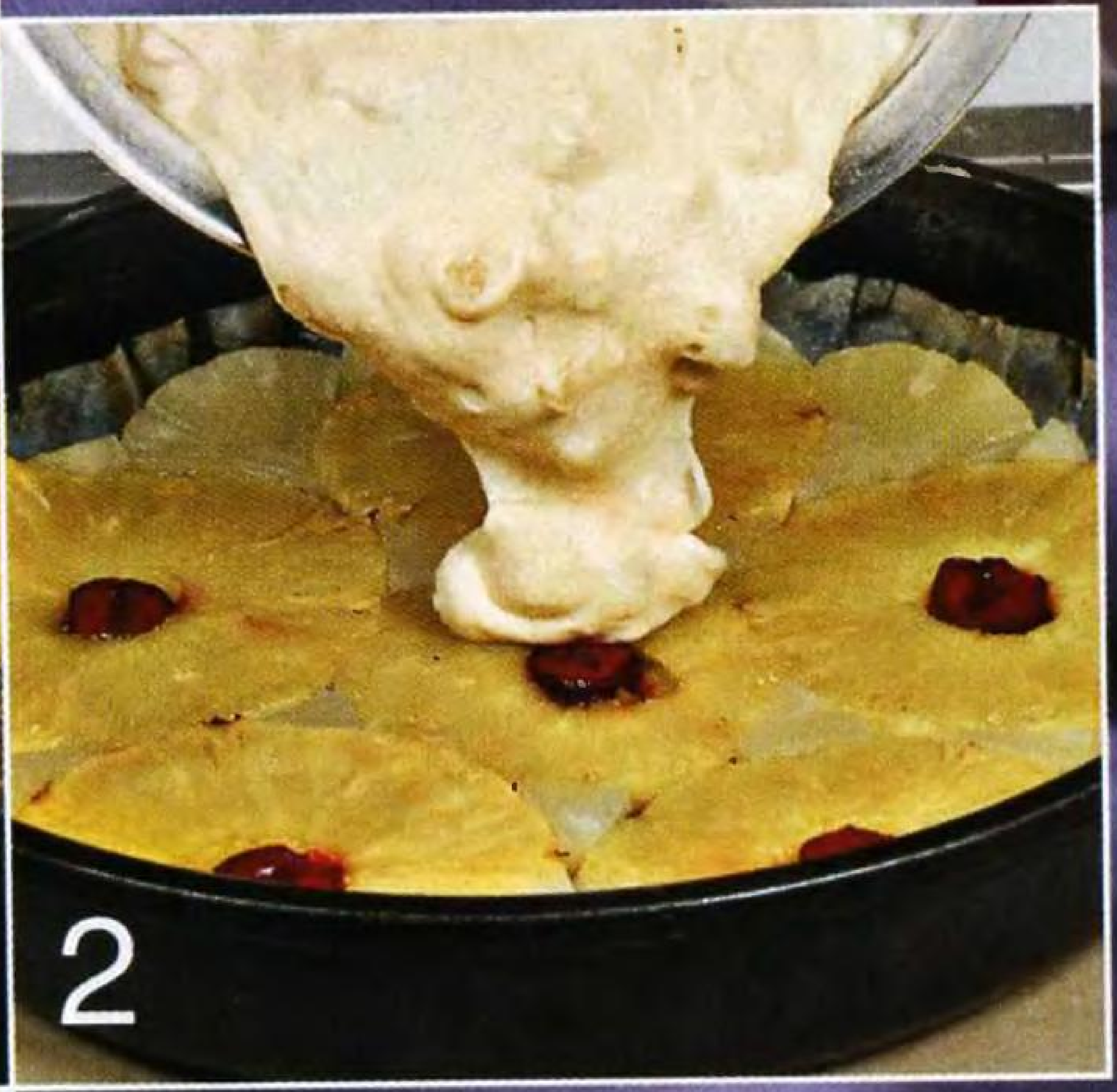
Время приготовления: 1 час
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В сковороде вскипятить 4 ст. л. воды, всыпать 3 ст. л. сахара. Добавить кружки ананаса и готовить на медленном огне 5–6 мин., один раз перевернув.

2 Вынуть кружки и разложить их в смазанной маслом форме на пергамент Сироп сохранить. Нарезать оставшиеся кольца ананаса кусочками и заполнить ими форму. Украсить вишней. Разогреть духовку до 180 °С. В блендере взбить масло, оставшийся сахар, яйца, муку, разрыхлитель и цедру. Переложить в форму и разровнять. Выпекать 30 мин. Пирог перевернуть на блюдо, снять форму. Смешать сироп от ананасов с лимонным соком, пропитать им пирог

1

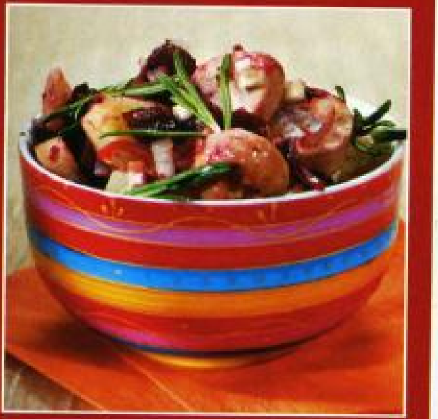

2

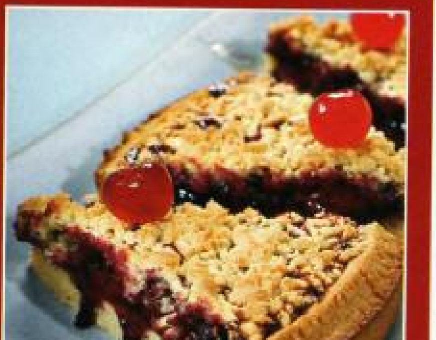
scanned by Reina

новый номер выйдет 23 марта

в новом журнале
«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»
№06 (128) март 2009

- салат из картофеля
- щи суточные
- свиное филе с грибами
- пирог с луком и сыром
- тертый пирог
- домашний йогурт





ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 05 (61), март 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@pbbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Светлана Ардаева,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070
по подписке Нина Малинина,
Марина Шумилова,
тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Марианна Геннинг,
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 179 550 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации
ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Перепечатка материалов и использование их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного разрешения редакции.

© ООО «Бонниер Пабликейшенз», дизайн, фото, текст, 2009 г.

scanned by Reina

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Вы можете подписаться на наши издания с текущего месяца в течение 2009 года. Оформив подписку до 15-го числа данного месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера. Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США или в евро:

• в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA,
SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808

• в евро
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA,
SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702978638041019808

* Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378
Школа гастронома – 11308
Коллекция рецептов – 24651
Садовник – 24324
Ручная работа – 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург, тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. – 1080 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8,50.
Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. 1080 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10.
Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. 1080 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10.
Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. 1080 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10.
Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. – 780 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 65 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8.
Для остальных стран – $10,50.

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001
Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль
С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001
Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль
С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

scanned by Reina

Кухонная машина **KENWOOD CHEF** — Ваш личный повар

Избавьтесь от ненужных кухонных приборов в Вашем доме. Они больше не понадобятся! Станьте обладателем уникальной, многофункциональной кухонной машины **KENWOOD Chef*** Мощный двигатель, литой металлический корпус, более 30 насадок на выбор! **KENWOOD Chef** просто создан для кулинарного творчества.

- Цельнометаллический литой корпус
- Мощный двигатель
- Четыре разноскоростных привода
- Вы выбираете комплектацию сами!

Густой соус болонезе, сытная овощная лазанья, нежный рыбный пирог с рыбой или м-м-м... домашняя колбаса — какие планы на ужин?

И МНОГИЕ ДРУГИЕ НАСАДКИ!

ВЫ ЭТО ВИДЕЛИ ПО ТВ

Кенвуд Шеф.
Разработано в Великобритании.
Товар сертифицирован.
На правах рекламы.

KENWOOD
готовить — это удовольствие

www.kenwood.com
www.kitchenmachine.ru

ТЕХНО СИЛА (495) 777-8-777
М.видео (495) 777-777-5
Media Markt (495) 662-11-00
ГОРБУШКИН ДВОР (495) 737-74-74
МИР (495) 780-30-00
ЭКСПЕРТ www.expertonline.ru
СТОКМАНН (495) 785-25-00
ЭЛЬДОРАДО (495) 5-000-000
ЭТО (495) 642-99-87

scanned by Reina